



ENTRADAS

● Crema del día

Acompañado de tostadas, queso fundido, crocante de hojas.

● Truchas tres tiempos

Marinada con mix de depimientas, curadas en sal y orégano, palta fresca, sobre tostadas, espolvoreado de crocantes de quinua.

● Mis Yuquitas

Yuca confitada, crocante con crema de ajies frescos y zucchini rostizado.

ENSALADAS

● Ensalada Bougaia

Lechugas frescas, tomates, huevo, croquetas de choclo. Todo bañado por pesto de maracuya.

● Ensalada Orgánica

Zucchini, pimiento, berenjenas confitados en romero sobre lechugas, laminas de palta y vinagreta balsámica.

FONDOS

● Bife de chorizo

Bife jugoso, acompañado de papas andinas rostizadas con finas hierbas, cebollas caramelizadas y salsa bernesa

● Pollo relleno de frutos secos jamón y queso

Escalopas de pollo relleno, sobre puré de camote al horno, bañado con salsa de vino tinto.

● Trucha ahumada en molle

Trucha ahumada al horno, sobre puré de habas y espinacas salteadas, bañadas por mantequilla negra.

● tagliatelle primavera

Tagliatelle hechos en casa, bañadas en salsa de coco y vegetales salteados.

POSTRES

● Cheescake de zapallo

Galleta de almendras, rellena de crema de zapallo y cubierta con sachatomate.

● Mous de limón

Deliciosa crema de limón, acompañado de fresas, flambeadas al pisco.

● Sabayon de coca

Yema de corral batido en polvo de coca y cubiertos de sauco.